



Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Пермь
/Н.В.Бурдина/
«20» января 2023 г.

АКТ

о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь

На основании плана реализации программы административного контроля в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь от 07.09.2022 № 09908/134-01-06/4183,

Комиссия в составе:

Председатель:

Коньшина О.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

Члены комиссии:

Макарова М.А., социальный педагог, ответственный за организацию питания

Смыслова Н.А., медицинский работник (по согласованию)

Порубова Е.Н., дежурный администратор

в период со 16.01.2023 по 20.01.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, обеденный зал МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7.

Цель проверки: контроль организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми.

Вопросы проверки:

5. Полнота и своевременность ведения документации.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.

8. Кадровое обеспечение пищеблока

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

В ходе проверки установлено следующее.

Информация об организаторе питания:

Организатором питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь является ООО «Комбинат детского питания» на основании договора об оказании услуги по организации питания от 13.12.2021 на период 13.12.2021-31.12.2023, заключенного

между МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми и ООО «Комбинат детского питания». Директор ООО «Комбинат детского питания» - Козофат А.А.

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	Фото №1 от 20.01.2023г.
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото №2 от 20.01.2023г.
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото №3 от 20.01.2023
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото №4 от 20.01.2023
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото №5 от 20.01.2023
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото №6 от 20.01.2023
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото №7 от 20.01.2023
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото №8 от 20.01.2023
	7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.2.	<i>Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:</i>		
7.2.1.	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола №п 16793.22 от 22.12.2022 г.
7.2.2.	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной	1	копии протокола №п 16793.22Э от 22.12.2022г.

	микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
7.2.3.	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола № 30440.22,30441.22. от 26.12.2022г.
7.2.4.	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) (периодичность проведения - 1 раз в квартал)	1	копии протокола № 30429.22,30431.22. от 26.12.2022г.
7.2.5.	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	1	копии протокола № 30429.22,30431.22Э. от 26.12.2022г.
	8. Кадровое обеспечение пищеблока (в начале учебного года и при приеме на работу нового сотрудника пищеблока)		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	Приложение 2 к карте контроля
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	Приложение 2 к карте контроля
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	Приложение 3, 4 к карте контроля
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	Приложение 2 к карте контроля
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	копия скриншота на 20.01.2023

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7 организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Ответственному за организацию питания Макаровой М.А.:

1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,

1.2. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт для ознакомления.

Председатель:

заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,
Коньшина О.В. Коньшина

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7 Макарова М.А. Макарова

Дежурный администратор Порубова Е.Н. Порубова

Медицинская сестра Смыслова Н.А. Смыслова

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания»

(подпись, расшифровка)

Ответственный за наполнение и актуализацию информации на сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

_____ (подпись, расшифровка)

